

L'ESPIELL *de* MORVEDRA NOU

L'Espiell, « judas » en minorquin. Une manière de regarder qui dit tout.
Il est né à Morvedra Nou, un domaine du XVII^e siècle entouré de tancas, ces murs en pierre sèche qui, depuis des siècles, dessinent la campagne minorquine sans ciment, uniquement grâce au poids et à l'équilibre des pierres. Une architecture traditionnelle, riche de sens et de symboles. La même qui inspire cette cuisine.

Un bistrot contemporain.

Une base française, une âme minorquine, et toujours le produit avant tout.

José María Borrás cuisine avec une admiration absolue pour sa chère Minorque. Sa proposition met à l'honneur la qualité méticuleuse des cultures et des producteurs de l'île, tout en portant l'empreinte de ses années de formation dans les écoles françaises.

Comme l'île elle-même : profondément enracinée dans son identité, sans crainte de ce qui vient d'ailleurs.

Il y a des tables où l'on mange. Et il y a des tables où, sans vraiment savoir comment, on finit par se raconter.



SNACKS

LINGOT DE POISSON, SABAYON AU PALO CORTADO ET CAVIAR 25€

BRANCHE D'OLIVIER AU THON ROUGE 15€

ENTRÉES

SALADE DE CŒURS DE SUCRINE AUX SARDINES, FIGUES EN SAUMURE ET FROMAGE DE MAHÓN 22€

SALADE DE TOMATE ET ORANGE SANGUINE 15€

TARTARE DE MELON 19€

melon de l'île, crème d'amandes, écorce de melon et citronnelle, glace à la feuille de citronnier

POIREAU SNACKÉ AU MISO BLANC 20€

aux herbes, crémeux de yaourt et pancetta Joselito

FOIE GRAS AU VIN 30€

et textures de raisin

FINES TRANCHES DE PICANHA FUMÉE AU BOIS DE MINORQUE 20€

fromage de Mahón, huile de morvedra et pignons nationaux

CREVETTE STYLE MEDITERRANÉENE MP

version méditerranéenne des classiques gambas à l'ail

MOULES & FRITES DE MINORQUE 25€

À la façon belge, moules du port de Mahón au vin de Minorque et béarnaise aux herbes

Accompagnées de nos frites

L'ESPIELL BISTRO

Prix avec VAT



PLATS PRINCIPAUX

PARPATANA DE THON ROUGE EN JUS D'OIGNONS 39 €

Avec poivrons escalivados au barbecue méditerranéen

TURBOT GRILLÉ, PIL-PILE ET ÉMULSION D'ALGUES 35 €

LANGOUSTE À LA MEUNIÈRE PSM

langouste de Minorque rôtie au beurre, aux herbes et au citron

TAGLIATELLES AU CITRON, TARTARE DE CREVETTE ROUGE 42 €

supplément caviar : 36 € p.p.

CANARD DES PYRÉNÉES LAQUÉ AU RATAFIA 38 €

en ragoût avec fruits secs, origan et champignons

CLASSIQUE FILET DE BŒUF ROSSINI 45 €

ACCOMPAGNEMENTS

FRITES ADDICTIVES

Classiques 10 €

Avec sauce au fromage de Mahón 15 €

Avec sauce à la truffe 20 €

PARMENTIER FAÇON ROBUCHON 12 €

SALADE DE CHOU, POMME ET PICKLES 10 €

L'ESPIELL BISTRO

Prix avec VAT



MON UNIVERS SUCRÉ

CHOUX CHOCOLAT ET VANILLE 16 €

recette du pâtissier parisien Christophe Adam, garni de namelaka Tulakalum et glace à la vanille
de Madagascar

CHEESECAKE AU FROMAGE DE MAHÓN, SPÉCIAL DU CHEF 16€

FRUITS ROUGES AU BALSAMIQUE 14 €

Avec chantilly au fruit de la passion et glace au fromage de chèvre au poivre

COOKIE MINUTE AU CHOCOLAT BLANC TORRÉFIÉ 17 €

avec sésame, coco et glace dulce de leche & banane

L'ESPIELL BISTRO

Prix avec VAT